

⑪ 特許出願公開

昭58-47432

⑤公開 昭和58年(1983)3月19日

(全 3 頁)

ハイツ308号

出 願 人 日印乳業株式会社

札幌市京区苗穂町6丁目36番10

8

⑭代理人 弁理士 板田順一

-141-

卸して得たブロックチーズをスライサーで適当な厚さに切斷することを特徴とするスライスプロセスチーズの製造法である。

本発明において原料チーズとしては、プロセスチーズの原料として用いられるチーズであればすべて用いることができ、例えば熟成したゴウダチーズ、チェダーチーズ、その他各種のチーズの1種もしくは2種以上が用いられる。

熟成した原料チーズを熟成したものに加える、熟成1ヶ月未満のグリーンあるいはヤングの状態のチーズとしては、例えばゴウダチーズ、エダムチーズなどが用いられる。

熟成した原料チーズと熟成1ヶ月未満のグリーンあるいはヤングの状態のチーズとの配合割合は、重量50～60%に對し投量は40～50%位にするのが適当である。

凝固剤としては、プロセスチーズの製造に用いられる凝固剤（乳化剤）であればすべて用いることができるが、クエン酸塩（例えばクエン酸三ナトリウムなど）、およびリン酸塩（例えばピロリ

ン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウムなど）が好適である。

上記の配合したチーズへの凝固剤の添加、加熱凝固、加熱凝固後の処理などはすべてプロセスチーズの製造法にしたがつて実施できるが、加熱凝固は高圧カッターで行なうのが好ましい。

このように加熱凝固したチーズをコンテナ、例えばポリエチレン袋を設いた300四、長さ400四の合成樹脂製コンテナに適当な厚さ例えば上記合成樹脂製コンテナの適合100四の厚さに充填包装し、すみやかに5～10℃の保冷庫で5～8日間冷却する。

このようにして得たブロックチーズを適当な形、例えば角柱状に切斷し、さらにスライサーで適当な厚さ例えば3～5四の厚さに切斷してスライスプロセスチーズを得る。

なお、本発明において、目的に応じて原料チーズの配合量、凝固条件（凝固剤（乳化剤）の量及び量）、チーズフレーバーの使用などは適宜選択することができる。

上記のようにスライスされたスライスプロセスチーズはその立食食用に供することができるが、過剰は吸収ないし吸10枚積み重ねてパック包装し販売される。

本発明方法で製造されたスライスプロセスチーズは、次のようなすぐれた品質特性を有する。

①スライサーにかけて切斷した適合、チーズの改質がなく、切斷面が端正である。

②スライスプロセスチーズの切斷面が直接接するようには吸10枚積み重ねても、切斷面相互間にチーズの付着がなく、1枚1枚容易にはがすことができる（スライザブル性がある）。またこのスライスプロセスチーズは各種包装用合成樹脂フィルムにも付着しない。

③チーズ1枚1枚に口があり、しなやか性（カール性）に富む。5℃前後で保存すれば長期的にもこの性質は失なわれない。

④このスライスプロセスチーズは、オープン中で加熱しても、加熱して融れ出すことはなく（マルチダウン性が低く）、オイルオフも極めて

少ない。このため、ビザバイなどのトッピングとして用いるレムレンドされた（緩凍状に切斷された）チーズとしての利用にも適する。

⑤このスライスプロセスチーズは通常のプロセスチーズに比べ、保水性に富んだ硬い組織のチーズである。この性質は、コールドパックチーズ製品、あるいは高水分プロセスチーズの製造のために必要な性質である。

本発明方法では上記のような品質特性を有するスライスプロセスチーズが得られるが、さらに本発明方法には次のような利点がある。

このスライスプロセスチーズは成形性が良く、丸めたり、図に入れたりするタイプのチーズとしても適当である。

本発明方法では熟成していないチーズを配合するため、いろいろな味とフレーバーを添加することによって食品スライスプロセスチーズの味付けを容易である。


また本発明方法では、熟成しないチーズを配合するため、このような熟成しないグリーンの状態

で使用するに足らないチーズには加塩の必要性はないと発見され、プロセスチーズの低塩化が可能である。

さらにまた本発明では、加塩処理したチーズをコンテナに充填し、冷却して切斷するのであるから、従来のような巨大で高価な製造設備を使用せず、簡便な方法で上記のようなすぐれた品質特性を有するスライスプロセスチーズを安価に製造することができる。

次に本発明の実施例を示す。

実施例

塩化6ヶ月のチエダーチーズを粉碎したもの40gに塩化4日のゴウダチーズ  を粉碎したもの40gを混合し、これをダイエーダイナトリウムとリンダイナトリウムとの混合塩化塩（前者40g、後者60gの割合）2.5gと共に、高圧カッパ（750 rpm）中で75~85℃で1~3分間加塩処理する。

加塩処理したチーズを径300mm、長さ400mmの合成樹脂製コンテナ中に高さ100mmとな

るよう充填し、7℃の冷風庫で3日間冷却して固化させた。

この固化したチーズを角柱状に切斷し、さらにこれをスライサーで厚さ3mmにスライスし、50枚積み重ねてプラスチック袋で上包装し、炭酸ガスと窒素ガスの混合ガスで置換被シールした。

このようにして得たスライスプロセスチーズの成分分析値は、水分43g、脂肪2.8g、たん白質2.8g、塩分1gでpH5.8であつた。

このスライスプロセスチーズを2ヶ月間冷蔵した後、取り出して検査した結果、チーズどおしの付着もチーズと袋の付着もなく、きれいに1枚ずつはがすことができ、その他の物性にも全く変化は認められなかつた。

出願人 雪印乳業株式会社

代理人 弁理士 坂田 順一

